

V
otre



réception de mariage

au **Choiseul**

Un moment inoubliable,

Dans un lieu de charme, raffiné et élégant,

Au cœur d'une région romantique.



Nos salles de réception, ouvertes sur les jardins

Le salon Charles VIII (80 personnes) jusqu'à 10 tables rondes de 8-10 personnes



Sont inclus pour votre soirée :

- la location de salle
- l'impression du plan de table
- l'impression des menus
- les chandeliers sur table
- le service jusqu'à une heure du matin (au delà 150€ par heure supplémentaire entamée)
- les tables rondes et/ou ovales de 8-10 convives, nappées de blanc
- le repas, hors boissons ou boissons comprises en fonction du menu retenu.

Le salon Saint-François (40 personnes) 4 tables rondes de 8-10 personnes



Le vin d'honneur

Apéritif au verre (sur la base d'un verre par personne) :

Coupe de Touraine brut Xavier Frissant : 9 €

Coupe de Vouvray Méthode traditionnelle Domaine de Védanis F. Gilet : 12 €

Coupe de Champagne de propriétaire Dehu Lechevalier : 13 €

Coupe de Champagne Deutz Brut Classic : 16 €

Apéritif à la bouteille (1 bouteille pour 5 personnes)

Touraine Brut Xavier Frissant : 32 €

Vouvray Pétillant Méthode Traditionnelle Domaine de Vodanis F. Gilet : 35 €

Champagne Dehu Lechevalier : 66 €

Champagne Deutz Brut Classic : 92 €

Les apéritifs sont accompagnés de gougères, mélange salé et olives.



Canapés variés pour cocktail

8 pièces (5 salées, 3 sucrées) : 14 €

12 pièces (8 salées, 4 sucrées) : 21 €

Pain surprise (fromage, poisson, viande) : 15 personnes à 38 €

Buisson de légumes avec sauce cocktail : 15 personnes à 40 €

La Cloche à fromages (chèvre—brebis—Comté) : 15 personnes à 50 €

Cocktail apéritif Open-Bar d'une heure : 19 € par personne

Vouvray brut, Touraine Sauvignon blanc, sodas et jus de fruits, eau plate et gazeuse à discrétion.



Cocktail apéritif Open-Bar d'une heure : 30 € par personne

Champagne de propriétaire Dehu Lechevalier Brut, Touraine Sauvignon blanc, sodas et jus de fruits, eau plate et gazeuse à discrétion

Au delà d'une heure, facturation des boissons selon consommation.

Les Open-Bar sont accompagnés de gougères, mélange salé et olives.



Les menus

Quelques exemples en fonction des saisons :

Menu à 60 € par personne hors boissons

(Entrée, poisson ou viande, fromage, dessert)

Frivolités de saumon fumé, vinaigrette tarama et oseille,

Tuile croustillante de pain céréales

ou

Pressé de volaille, foie gras et fenouil, salade croustillante de pack choï

Pavé d'esturgeon en chapelure d'herbes,

strates de pommes de terre, céleri et andouille, beurre rouge

ou

Suprême de pintade farci au chorizo doux, coulis de poivrons rouges

et boulgour aux légumes croquants

Salpicon d'ananas et pruneaux à la fourme d'Ambert,

émulsion noix et cerneaux croustillants

Gâteau des Mariés (voir la liste ci-jointe)

Café et Mignardises

Menu susceptible de modifications

*Menu à 80 € par personne hors boissons
(amusette, entrée, poisson, viande, fromage, dessert)*



Amusette

Entrée

*Strates de foie gras, abricots moelleux et Palleta Bellota,
chutney de fruits secs et aubergines*

ou

*Carpaccio de lotte aux épices, mariné au citron vert,
brochette de légumes de saison et harenga*

Poisson

Bar cuit vapeur, pack choï et radis, sauce kalamansi et piment d'Espelette

ou

Sandre au coulis de vin de Chinon, échalotes confites et céleris croquants

Viande

*Filet de canette laqué à la pâte de nougat,
pomme Macaire et carottes nouvelles, gastrique à l'orange*

ou

*Selle d'agneau farci au jus d'olives noires,
tarte fine de légumes à l'huile de basilic et pignons de pin*

Fromage

Sélection de deux fromages frais et affinés, pain aux noix

ou

Sainte-Maure de Touraine au pavot, gelée de fruits rouges et carmine croquante

Dessert

Gâteau des Mariés (voir la liste ci-jointe)

Café et Mignardises

Menu susceptible de modifications

*Menu à 126 € par personne, boissons incluses **
(Amusette, entrée, poisson, viande, fromage, dessert)



Amusette

Entrée

*Langoustines et émiètté de tourteau et boulgour, crémeux de fromage frais,
coulis de tomate et amandes*

Touraine Chenonceau 2014 Vincent Roussely

ou

*Foie gras de canard cuit en terrine, marbré de cacao, kumquat confit et groseilles
Coteaux de l'Aubance Domaine Bois Moxé 2014 cuvée Élegance*

Poisson

*Tournedos de lotte rôtis à la cardamome verte,
Mousseline de carottes à l'orange, sauce maltaise
Vouvray Silex Domaine d'Orfeuilles 2012*

ou

*Escalope de turbot au jus truffé, pomme confite au beurre demi-sel,
bouillon d'artichaut à l'huile d'olive vierge
Vouvray Silex Domaine d'Orfeuilles 2012*

Viande

*Pièce de veau cuisinée comme un Rossini sauce Périgieux,
croustillant de pommes de terre et légumes
Chinon Les Galets Marc Plouzeau 2015*

ou

*Carré d'agneau rôtis à l'anis, petits farcis, jus parfumé à l'anchois et ail fumé
Chinon Les Galets Marc Plouzeau 2015*

Fromage

*Sélection de deux fromages frais et affinés, pain aux noix et figue séchée
Chinon Les Galets Marc Plouzeau 2015*

ou

*Brillat savarin, compotée de framboise et rhubarbe, pousse d'épinard à l'huile de noisettes
Chinon Les Galets Marc Plouzeau 2015*

Dessert

Dessert des mariés

Une coupe de Champagne Déhu-Lechevalier S.A

Café et Mignardises

** Accord Mets et Vins (millésimes sous réserve de modification).*

Les desserts *(sous réserve de modification)*



Dessert compris dans les menus, gâteau présenté entier et découpé devant les invités.

Fédora

Mousse fromage blanc citron vert, insert framboises et gelée de mangues

Douceur intense

Dacquoise noisette, insert diplomate vanillé, mousse au chocolat caraïbes

Forêt noire

*Crèmeux chocolat noir, crème stracciatella, griottes à l'alcool
et biscuit sans farine au cacao*

Bavarois aux fruits rouges

Bavaroise cassis, compotée de framboises, mousseline gin citron vert et biscuit streusel

Frèsia

Biscuit russe aux pralines roses et croustillant céréales

La traditionnelle pièce montée (sup. 10 € par personne)

4 choux à la crème par personne

La pièce montée de macarons en cône (sup. 10 € par personne)

3 macarons / personne



Les boissons



En accompagnement de votre dîner :

Nos forfaits boissons

(sur la base d'1/2 bouteille de vin par personne, eau minérale et café inclus)

Forfait à 22 € par personne :

Vouvray sec Opale Régis Dansault 2014

Saumur Champigny Les Terres Rouges Yves Lambert 2015

Une coupe de Vouvray brut Domaine de Vodanis avec le dessert

Forfait à 38 € par personne :

Vouvray demi-sec Domaine d'Orfeuilles 2012 ou

Cour Cheverny Domaine de Montcy 2014

Vouvray Sec Silex Domaine d'Orfeuilles 2014

Bourgueil cuvée La Coudraye Y. Amirault 2015

Une coupe de Champagne avec le dessert : Dehu Lechevalier Brut

Champagne de propriétaire Dehu Lechevalier Brut : 66 € la bouteille.

Champagne Deutz Brut Classic 92 € la bouteille

Vouvray Pétillant : 35 € la bouteille

Droit de bouchon : 10 € par bouteille ouverte de 75 cl (uniquement pour le dessert et la soirée dansante)

Pendant la soirée dansante :

Les digestifs facturés à la bouteille ouverte :

- Alcool de Poire à 60 € /bouteille de 70 cl
- Get 27, Marie Brizard à 60 € /bouteille de 70 cl
- Gin, Vodka, Whisky à 60 € /bouteille de 70 cl
- Cognac VSOP 70 € /bouteille de 70 cl
- Soft (jus de fruits, coca cola, eaux minérales...) à 8 € le litre

Buffet de soirée :

Corbeille de fruits, bonbons, (fraises Tagada, Carambar...)

Biscuits maison (cookies, financiers, brownies, muffins, sablés...)

Pour 30 personnes : 90 €

Pour 60 personnes : 170 €



Le lendemain

Petit-déjeuner buffet : 24 € par personne

Servi jusqu'à 10h30 heures

Mets proposés

Assortiment de viennoiseries

Pain, beurre, confiture, céréales, miel

Oufs brouillés, saucisses, bacon

Plateau de charcuteries variées, plateau de saumon fumé

Salade de fruits, fruits frais, et tarte de saison

Fromage blanc, yaourts naturels et aux fruits

Fromages régionaux

Boissons

Café, thé, chocolat, jus de fruits (orange et pamplemousse)

eaux minérales plates et gazeuses

Brunch campagnard à 42 € par personne

Servi de 11h00 à 15h00

Nos salades fraîcheurs

Taboulé à la menthe fraîche

Salade de haricots verts à l'échalote et moutarde à l'ancienne

Carpaccio de tomate d'antan, toast à la pâte de sardine

Entrées gourmandes

Saumon fumé, concombre à la crème

Huitres de Normandie au naturel

Emincé de melon et jambon de Parme

Viandes du terroir

Eventail de charcuteries tourangelles

Chiffonnade de viande froide condimentée

Les fromages

Assortiment de yaourts au lait entier aux fruits et bio

Fromage blanc

Brebis du pays lochois

Brie

Desserts

Cascade de fruits frais

Fruits pochés du moment

Mini muffins

Tarte sablée aux fruits de saison

Riz au lait entier à la vanille

Salade de fruits

Le Maître boulanger

Corbeille de viennoiseries

Cakes au citron, pain d'épices, céréales,

Confiture, miel, beurre, sirop d'érable

Les boissons

Café, thé, chocolat, eaux minérales plates et gazeuses,

*Jus de fruits frais, vin régional**

**Touraine Sauvignon 2015 Domaine de la Gabillière*

**Chinon Marie 2016 Marc Plouzeau*

Les derniers détails



Repas d'artiste/animateur : 44 € tout compris

Repas enfant de - 12 ans : 25 € par enfant (comprenant une entrée, un plat et un dessert « au choix du chef », une boisson soft)

Housse de chaise

Location de housse de chaise blanche sur demande

Droit de Sacem

Un droit de Sacem sera demandé en fonction du type d'animation musicale et du prestataire intervenant sur les lieux

Hébergement :

Dans le cas d'une soirée dansante avec animation musicale (orchestre ou disc jockey) la réservation de 9 chambres situées à côté des salons de réception, est exigée, que les chambres soient utilisées ou non :

Forfait : 3010 €

Suite offerte aux jeunes mariés

Taxe de séjour : 1.50€/personne et par jour

Repas découverte de la cuisine :

Une fois votre mariage confirmé au Choiseul, vous avez la possibilité de venir découvrir la cuisine sur réservation.

Ce menu vous sera offert (une entrée, un plat, un dessert) hors boissons pour 2 personnes pour toute réception confirmée au delà de 30 personnes. Il sera facturé au tarif affiché le jour du repas et déduit de la facture finale.

Adresses utiles



Animations

*- Spectacles Michel Martial
5 Placis Champlain B.P 554
37205 Tours Cedex 3
www.spectacles-martial.com
02 47 28 34 90*

*- Orchestre Philippe Lebel
68 rue des Bourgetteries
37390 Mettray
02.47.42.64.64*

Décoration florale

*- Maison Dumarest
7 rue Jean-Jacques Rousseau
37400 Amboise
02.47.57.37.93*

*- Frédéric Bertin
Tél : 06.09.96.16.98
www.fredericbertin.com
contact@fredericbertin.com*

Photographes

*- Benjamin Dubuis
25 Rue de la Morinerie
Les Ateliers de la Morinerie - Porte 0
37700 Saint Pierre des Corps
06.60.97.53.89*

*- Sandra Daveau
www.sandradaveau.com
06.11.25.69.19*

Réservation et garantie

Votre réservation est définitive après signature du contrat accompagné des conditions générales de ventes, retour du bon pour accord et versement d'acomptes.

La facturation sera basée sur le nombre de convives confirmé 3 jours ouvrables avant la manifestation, comme stipulé dans les conditions générales de ventes.

Contact : *Magali Desserre*

02 47 30 63 43

commercial.choiseul@grandesetapes.fr



Hôtel Choiseul
Restaurant Le 36

36 quai Charles Guinot – 37400 Amboise

02 47 30 45 45 – www.le-choiseul.com